Chef EXPRESS

pingo doce

MANUAL DE INSTRUÇÕES

ÍNDICE	PÁG.
Conselhos de Segurança	1
Simbologia	6
Descrição do Aparelho	7
Antes de Utilizar a sua Chef Express pela Primeira vez	8
Utilização e Manutenção	9
Acessórios	10
Funcionamento	15
Vaporeira	20
Limpeza	23
Resolução de Problemas	24
Eliminação da Embalagem e/ou Equipamento Eléctrico Fora de Uso	26
Dados Técnicos	26
Condições de Garantia	27

PARABÉNS

Muito obrigado por ter escolhido a Máquina de Cozinhar **Chef Express**.

Com a Máquina de Cozinhar **Chef Express** encontra uma opção perfeita, não só poupa tempo, como também obtém excelentes resultados ao cozinhar.

Para que possa usufruir das potencialidades que a Máquina de Cozinhar **Chef Express** lhe oferece, recomendamos que leia atentamente este Manual de Instruções.

Este contém indicações importantes sobre o funcionamento e características da Máquina de Cozinhar **Chef Express**.

Bom apetite!
*A sua equipa da **Chef Express***

Os produtos Pingo Doce são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções deste manual antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, a fim de fazer uma correcta utilização, de modo a compreender as limitações, perigos potenciais associados e prevenir danos.

Guarde-o para consultas futuras. Uma utilização não conforme com as instrucções, isenta o Pingo Doce de todas as responsabilidades.

Antes de colocar este aparelho em funcionamento, devem ser cumpridas todas as precauções básicas de segurança constantes do manual de instruções de modo a salvaguardar qualquer risco de incêndio, choque eléctrico e ferimentos.

Não utilize o aparelho se este estiver aparentemente danificado.

Use o aparelho só com corrente alternada e com uma tomada eléctrica devidamente instalada por um técnico e/ou entidade acreditada para o efeito. A voltagem e a frequência da corrente eléctrica devem corresponder aos dados na placa de características existente no aparelho (afixada na parte de baixo do aparelho).

Verifique se o disjuntor de protecção do circuito, ao qual vai ligar ao aparelho, é no mínimo de 10A.

O aparelho deve ser ligado a uma tomada com contacto de terra.

Não coloque o aparelho, tomada ou cabo de alimentação dentro de água ou de qualquer outro líquido. Para os limpar, use apenas um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidade para o seu interior.

Este aparelho foi concebido para uso doméstico e está em conformidade com as normas de segurança em vigor.

Não use o aparelho no exterior.

Coloque o aparelho sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e não aquecível, de modo a que não deslize.

Mantenha o aparelho suficientemente distanciado do bordo da superfície de trabalho para evitar que o aparelho possa cair ao chão.

Quando utilizar o aparelho, certifique-se de que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados de forma a prevenir eventuais danos que possam ser causados pelo vapor.

Certifique-se sempre que o anel vedante de borracha das lâminas está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozinhada poderá escorrer para o interior do aparelho e danificá-lo.

Certifique-se de que as aberturas de ventilação na parte de trás do aparelho estão sempre livres de espirros de gorduras, restos de alimentos ou resíduos semelhantes, e que não se encontre coberta ou tapada. Caso contrário, podem ocorrer danos no aparelho.

Não utilize o aparelho sobre ou perto de produtos inflamáveis, como sejam cortinas, toalhas ou qualquer outro material combustível.

Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

O aparelho não deve ser utilizado por crianças.

O aparelho não é destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema separado de comando à distância.

O aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas tais como:

- Áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, oficinas e outros ambientes profissionais
- Casas de campo
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial
- Ambientes do tipo quarto de hotel

Desligue o aparelho e remova a ficha da tomada antes de o limpar, ou sempre que não se encontre em utilização. Nunca desligue o aparelho da tomada puxando pelo cabo. Para desligar, segure na ficha e puxe-a da tomada.

Não transporte o aparelho segurando-o pelo cabo.

Não utilize o aparelho com uma extensão do cabo de alimentação.

Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado sobre as arestas da mesa ou bancada, nem permita que o aparelho ou o cabo toquem em superfícies quentes.

Nunca insira utensílios no aparelho quando este estiver em funcionamento.

O acessório borboleta deverá ser unicamente utilizado com o selector de velocidade na velocidade 1 a 3.

O cesto de cozedura deverá ser unicamente utilizado nas funções de cozedura de alimentos e/ou nas velocidades 1 a 4. Também poderá ser usado pousado sobre a tampa para evitar salpicos.

Deixe arrefecer o aparelho antes de proceder a qualquer operação de limpeza.

ATENÇÃO: Durante a utilização da máquina, algumas superfícies (tampa, copo medidor, copo em inox, tampa da vaporeira, ...) podem aquecer. Certifique-se que não estão quentes aquando da manipulação.

Não mova o aparelho quando este se encontrar em funcionamento e/ou quando contém líquidos quentes. Espere até que se desligue automaticamente ou desligue-o manualmente.

Antes de triturar líquidos quentes, deixe arrefecer pelo menos 5 minutos para evitar salpicos e queimaduras.

Evite o contacto com o vapor que sai da tampa durante e após a utilização do aparelho.

Não toque nos componentes móveis do aparelho.

Não utilize o aparelho quando o copo estiver vazio.

Não toque directamente na comida quando esta se encontra dentro do copo.

Assegure-se de que o copo e a tampa estão correctamente colocados e fechados antes de colocar o aparelho em funcionamento.

Sempre que utilizar o aparelho numa velocidade superior a 3, coloque o copo medidor na tampa por forma a evitar salpicos.

Não retire a tampa antes que as lâminas parem completamente.

Não toque nas pás das lâminas de corte. Para retirar ou colocar as lâminas no copo, segure sempre pela parte superior das lâminas.

Se as lâminas ficarem bloqueadas com alimentos, desligue o aparelho antes de os remover.

Tome as devidas precauções aquando da manipulação das lâminas, especialmente na sua remoção, no esvaziamento do copo e durante a limpeza, a fim de evitar que se corte.

Pegue no copo sempre pela pega.

Pegue no cesto de cozedura sempre com o auxílio do gancho do cabo da espátula.

Nunca use o copo ou qualquer outro componente do aparelho no microondas.

Nunca esterilize o copo ou qualquer outra parte do aparelho, num esterilizador ou microondas.

Certifique-se que não enche o copo para além do nível máximo indicado (2 litros). Se o copo estiver muito cheio, pode ocorrer projecção

de líquidos ou transbordos pelo orifício da tampa.

O copo só deve ser utilizado com o suporte que lhe está associado.

Verifique sempre a consistência da comida que prepara para o seu bebé. Assegure-se que não contém pedaços maiores na comida.

Com o aparelho em funcionamento, use apenas a espátula que é fornecida para mexer os alimentos no copo. Não utilize quaisquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos nas lâminas e causar ferimentos.

Feche a tampa do copo antes de inserir a espátula na abertura da tampa do copo.

Inspecione regularmente o seu aparelho e os respectivos acessórios, para detectar possíveis danos.

Proceda à limpeza do aparelho, dos seus componentes e acessórios conforme descrito no capítulo "Limpeza".

Desligue sempre o aparelho da alimentação eléctrica e antes da montagem e desmontagem ou limpeza.

Se não necessitar de utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, desligue-o da tomada de corrente, à semelhança do que faz com a maior parte dos aparelhos eléctricos.

Desligue o aparelho e remova a ficha da tomada antes de mudar acessórios ou se aproximar de componentes que se movam quando em uso. Guarde o aparelho num local seco.

Não tente reparar, desmontar ou modificar o aparelho.

O uso de componentes ou acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante pode causar incêndios, choques eléctricos ou lesões.

Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada pelo Serviço de Assistência Técnica

Autorizado (linha de apoio ao consumidor 808 250 145).

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, mande-os substituir pelo Serviço de Assistência Técnica Autorizado (linha de apoio ao consumidor 808 250 145) de forma a evitar um perigo.

Este produto não foi concebido para quaisquer outras utilizações que não sejam as especificadas neste manual.

Este produto cumpre a Directiva da Baixa Tensão – 2006/95/EC e a Directiva de Compatibilidade Electromagnética - 2004/108/EC.

O Pingo Doce reserva-se o direito de modificar o aspecto exterior e/ou aplicar tecnologia para melhorar o produto, sem necessidade de aviso prévio. Todos os direitos reservados.

SIMBOLOGIA

TEMPORIZADOR

SELECÇÃO DE TEMPERATURA

VELOCIDADE INVERSA

BALANÇA

FUNÇÃO AMASSAR

FUNÇÃO VAPOR

BOTÃO ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)

FUNÇÃO TURBO

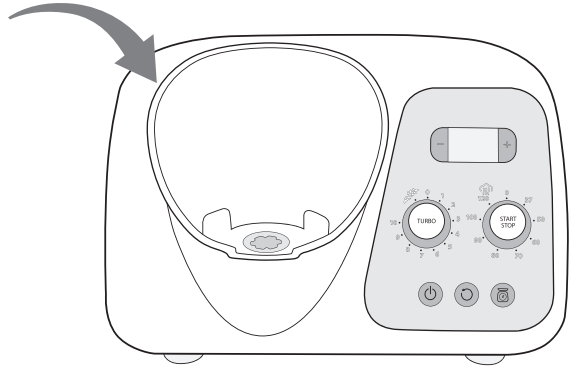
BOTÃO DE ARRANQUE/PAUSA

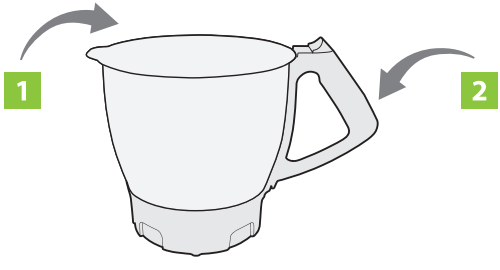
DESCRIÇÃO DO APARELHO

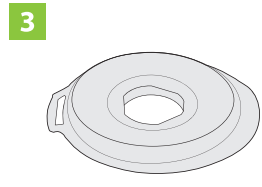
Descrição do Aparelho:

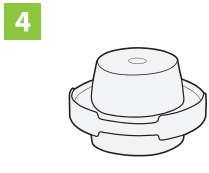
Máquina de Cozinhar Chef Express

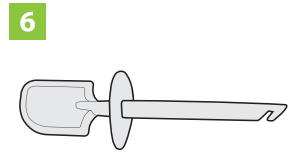
1. Copo em aço inox
2. Pega do copo
3. Tampa
4. Copo medidor
5. Vedante da tampa
6. Espátula
7. Acessório borboleta
8. Lâminas
9. Cesto de cozedura

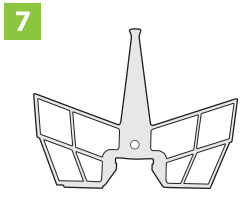


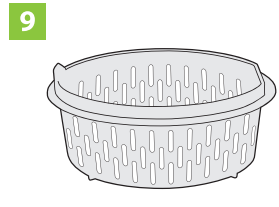












ANTES DE UTILIZAR A SUA CHEF EXPRESS PELA PRIMEIRA VEZ

Antes de utilizar a sua Máquina de Cozinhar **Chef Express** pela primeira vez, certifique-se que está colocada numa superfície horizontal, limpa, estável e que não deslize nem aqueça. Este procedimento é de extrema importância para o bom funcionamento da balança.
À semelhança do que acontece com todos os aparelhos ou utensílios de cozinha, deverá lavar e limpar todos os componentes e acessórios da sua Chef Express, em especial as lâminas, o copo, a tampa e o cesto de cozedura.

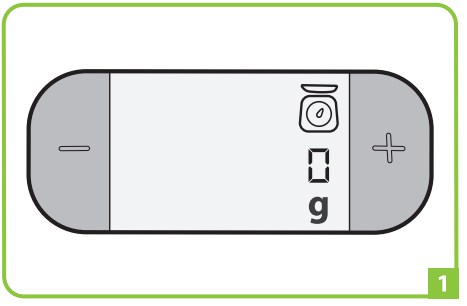
Na primeira utilização e sempre que necessário, deverá proceder à calibração da balança conforme as indicações que se seguem.

Calibração da Balança

1. Pressione o botão da função BALANÇA (⚖).
O visor mostrará o símbolo da BALANÇA e 0g (imagem 1).

2. Pressione o botão START/STOP e o botão BALANÇA ao mesmo tempo durante 3 segundos.
O visor mostrará a mensagem **CAL**, seguido de **3000g**.

NOTA – ao pressionar os botões, o visor mostrará valores diferentes do zero (0g) até aparecer a mensagem **CAL**.



1

3. Com o copo colocado na máquina sem a tampa, introduza um peso igual a 3000g (como por exemplo 3 embalagens de 1Kg de arroz ou açúcar) e aguarde cerca de 5 segundos até aparecer no visor a mensagem **PASS**.

4. Retire do copo o que utilizou como peso e pressione novamente o botão da função BALANÇA (⚖).

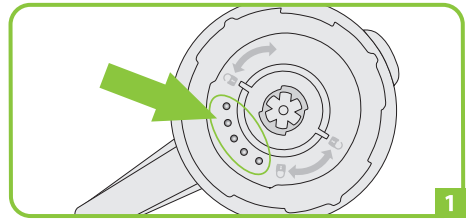
NOTA – Caso não coloque no copo um peso equivalente a 3000g, no visor aparecerá uma mensagem de erro (Err). Neste caso, inicie novamente o procedimento de calibração.

NOTA – Ao efectuar a pesagem, não toque nem encoste nada à máquina **Chef Express** e certifique-se que não há nenhum objecto nem nada por baixo do aparelho. Certifique-se que o cabo eléctrico não está esticado, de forma a não interferir com o equilíbrio da máquina.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Não utilize o aparelho:

- Se os acessórios apresentarem defeitos.
- Se os acessórios (lâminas, tampa, etc.) não encaixarem perfeitamente.
- Se o copo estiver vazio.
- Se o botão ligar / desligar não funcionar.
- Não mova o aparelho durante o funcionamento.
- Respeite as indicações de mínimo e máximo do copo.
- Desligue o aparelho após cada utilização.
- Desligue sempre a ficha quando o aparelho não estiver em funcionamento e antes de proceder à sua limpeza.
- Este é um electrodoméstico indicado apenas para uso doméstico. Não se adequa ao uso profissional ou industrial.
- **O aparelho só deve ser utilizado por adultos.** Certifique-se que pessoas que não conhecem o aparelho não utilizam a Máquina de Cozinhar **Chef Express**.
- Não arrume o aparelho enquanto o copo estiver quente; deixe-o arrefecer completamente.
- Certifique-se que os conectores (imagem 1) não estão molhados, sujos com pó ou outros elementos externos.
- Assegure-se que o aparelho é bem preservado. Confira se as peças amovíveis encaixam correctamente e não estão danificadas. Preste atenção a ruídos ou outras particularidades que possam afectar a função do aparelho.



- Não abra a tampa durante o funcionamento do aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Seja cuidadoso ao introduzir e ao retirar os acessórios, pois as lâminas estão muito afiadas. Evite tocar directamente nas lâminas.
- A garantia perde a validade caso a máquina apresente estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada.

ACESSÓRIOS

Copo Medidor (imagem 1)

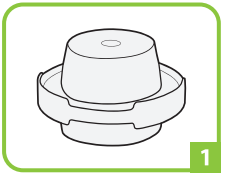
O copo medidor serve para:

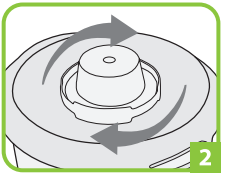
- Evitar salpicos de líquidos ou alimentos (perigo de queimadura).
- Evitar perda de calor pela tampa.
- Para introduzir líquidos em fio.

Insira o copo medidor (imagem 2) e rode até ficar completamente fechado.

O copo medidor é graduado e tem uma capacidade máxima de 100 ml.

Alguns ingredientes podem ser adicionados através da abertura da tampa.





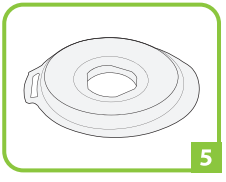
ATENÇÃO: Inserção correcta com a abertura para baixo.

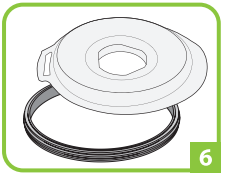
Copo (imagem 3)

O copo tem uma capacidade máxima de 2 litros. No interior do copo existe uma escala indicando 0,5L; 1L; 1,5L; e 2 Litros (MAX). (imagem 4)

Tampa e Vedante da Tampa (imagens 5 e 6)

A tampa é utilizada para fechar o copo; incorpora um sistema de segurança que não permite a máquina funcionar sem que a tampa esteja correctamente colocada no copo.

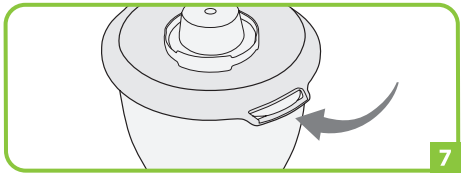


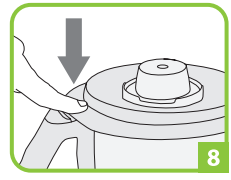


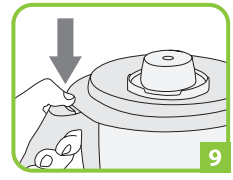
ATENÇÃO:
Nunca utilize a tampa sem o vedante respectivo. Certifique-se que o vedante da tampa está correctamente colocado com a parte saliente virada para fora (imagem 6).

ATENÇÃO:
Caso não consiga retirar o copo do corpo da máquina no final do programa ou em pausa, pressione o botão de função "VELOCIDADE INVERSA" durante 2 segundos. Este procedimento deverá ser executado com a tampa colocada no copo.

ATENÇÃO: Se a tampa não estiver colocada corretamente, aparece no ecrã a mensagem "TAMPA".







Certifique-se que na tampa está encaixado o vedante respectivo que evita a saída de líquidos e alimentos. Utilize a máquina só se o vedante da tampa estiver limpo e correctamente colocado. Examine o vedante da tampa regularmente. No caso de haver danos ou vazamentos, troque imediatamente o vedante da tampa. Aconselhamos a troca do vedante da tampa após 1 ano de utilização. Para a aquisição do vedante da tampa contacte a linha de apoio ao consumidor 808 250 145.
Na tampa existe uma abertura que deve ser encaixada no copo (imagem 7).
A parte da frente da tampa deve fixar-se na pega. Para fixar correctamente a tampa no copo, encaixe a abertura de trás da tampa no copo (imagem 8) e depois pressione à frente, junto ao botão da pega do copo até ouvir um "click" (imagem 9).
O uso de algumas especiarias como o caril e mostarda poderão alterar a cor dos plásticos. Esta situação é normal e não afecta nem prejudica o bom funcionamento da máquina.

ATENÇÃO: Nunca abra a tampa do copo enquanto a Máquina de Cozinhar **Chef Express** estiver em funcionamento, uma vez que constitui perigo de saída de líquidos ou vapor e consequente queimadura.

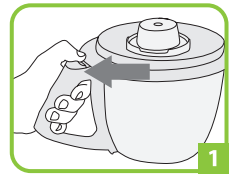
Para abrir a tampa, puxe o botão da pega na sua direcção (imagem 1).

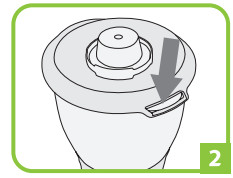
Para fechar novamente a tampa, encaixe a abertura traseira da tampa sobre o copo (imagem 2).

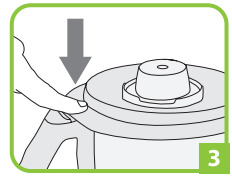
Pressione a tampa para baixo, sobre a pega do copo até ouvir um "click" (imagem 3) .

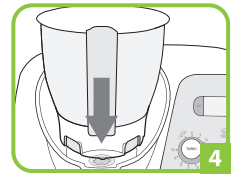
Insira agora o copo na Máquina de Cozinhar Chef Express.

Com a pega para a frente, em ângulo recto com o corpo do aparelho, pressione o copo para baixo até que fique completamente encaixado (imagem 4).









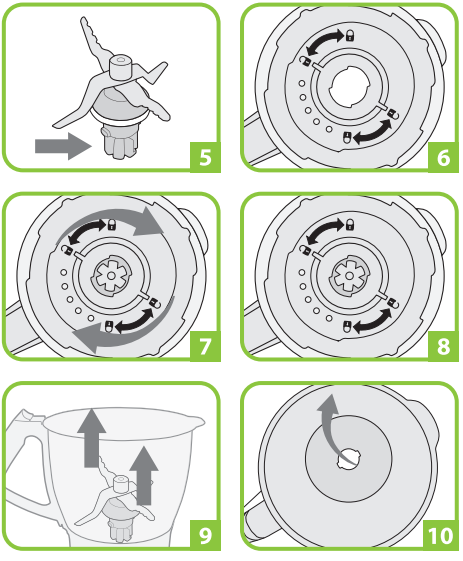
IMPORTANTE
Caso seja necessário abrir a tampa durante a confecção, pressione o botão START/STOP e aguarde uns segundos até as lâminas pararem completamente. Para retomar o programa (confecção), insira novamente a tampa conforme descrito acima e volte a pressionar o botão START/STOP.

Lâminas (imagem 5)

As lâminas de aço inox têm por baixo, duas guias laterais que encaixam na base do copo. Assegure-se que o vedante das lâminas está colocado sempre que encaixar as lâminas no copo.

Para colocar correctamente as lâminas, proceda da seguinte forma:
Certifique-se que as pegas do fixador da lâmina, localizado no fundo do copo, estão na posição DESBLOQUEADO (🔓)(imagem 6).
Com uma mão, segure cuidadosamente nas lâminas pelo cilindro central.
Posicione cuidadosamente as lâminas com auxílio das guias laterais. Certifique-se que o vedante das lâminas encosta no fundo do copo.
Rode o fixador das lâminas na direcção dos ponteiros do relógio, até as lâminas ficarem presas (imagem 7).

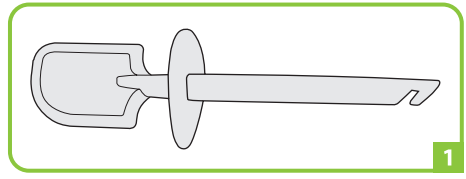
Para retirar as lâminas, proceda da seguinte forma:
Rode o fixador das lâminas na direcção contrária aos ponteiros do relógio, até que as pegas do fixador se encontrem na posição DESBLOQUEADO (🔓) e as lâminas se soltem (imagem 8).
Assim que as lâminas estiverem soltas, remova-as com cuidado (imagem 9) e (imagem 10).



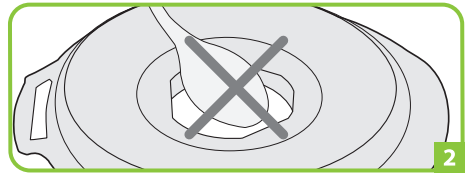
⚠ **ATENÇÃO:** As lâminas devem ser sempre inseridas correctamente na base do copo.
O sistema de bloqueio é accionado assim que todas as peças encaixem perfeitamente.
Seja cuidadoso ao manusear as lâminas. As lâminas são afiadas e podem magoar.
Não recomendamos a **lavagem frequente** das lâminas na máquina de lavar loiça.
Para proceder à limpeza das mesmas, siga as instrucções no capítulo "LIMPEZA".

Espátula (imagem 1)

A espátula é utilizada para fazer descer os alimentos das paredes do copo e pode também ser usada para limpar o conteúdo do copo.
O cabo da espátula serve como gancho para retirar em segurança o cesto de cozedura.



A espátula pode ser usada para misturar os alimentos quando usada pela abertura da tampa. A espátula tem um sistema de segurança (aro plástico), que impede que esta toque nas lâminas.

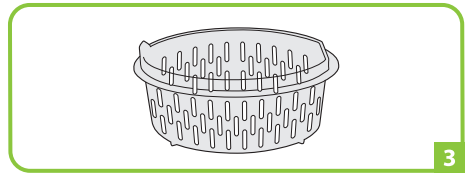


ATENÇÃO: Para mexer, utilize apenas a espátula fornecida. Nunca tente introduzir outros objectos (por exemplo uma colher) pela abertura da tampa durante o funcionamento da máquina, pode danificar as lâminas e/ou magoar-se. (imagem 2)

Cesto de Cozedura (imagem 3)

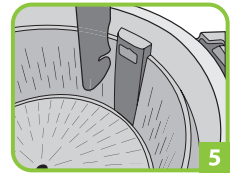
O cesto de cozedura é ideal para cozinhar arroz e alimentos delicados. Também pode servir como coador para sumos de fruta ou vegetais. Coloque o cesto de cozedura dentro do copo. Este ficará assente nas nervuras existentes no copo.

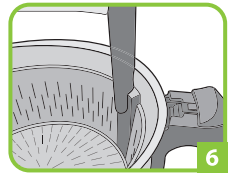
Certifique-se que o cesto de cozedura está bem apoiado nas nervuras do copo para não tocar nas lâminas. Após a utilização, o cesto de cozedura deve ser retirado com o auxílio do gancho do cabo da espátula, nunca com as mãos pois poderá queimar-se. O cesto de cozedura deverá ser lavado conforme descrito no capítulo "LIMPEZA".

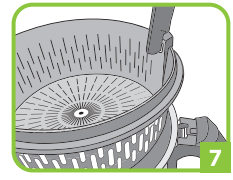


Como retirar o Cesto de cozedura

Para retirar o cesto de cozedura de dentro do copo, proceda da seguinte forma:
Retire a tampa do copo, puxando o botão da pega na sua direcção.
Pegue na espátula pelo cabo (imagem 4) e coloque o gancho junto à abertura do cesto de cozedura (imagem 5) .
Com a espátula na **vertical** (a 90º), encaixe o gancho na abertura do cesto de cozedura (imagem 6).
Incline ligeiramente a espátula para fora do copo e levante o cesto de cozedura num movimento vertical (imagem 7).







Acessório Borboleta (imagem 1)

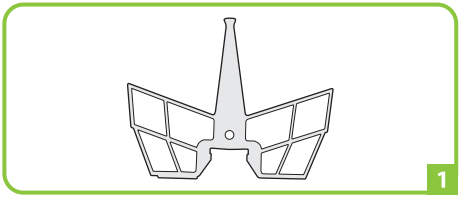
O acessório borboleta é utilizado para:

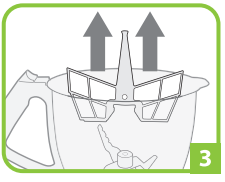
- Bater cremes, claras em castelo, molhos, etc.
- Misturar ingredientes sem triturá-los.
- Evitar que os ingredientes fiquem colados nas paredes do copo.

O acessório borboleta coloca-se directamente sobre as lâminas, nos espaços livres.

Para colocar o acessório borboleta, pressione levemente para baixo até que fique seguro nas lâminas (imagem 2).

O acessório borboleta remove-se puxando-o para cima (imagem 3).



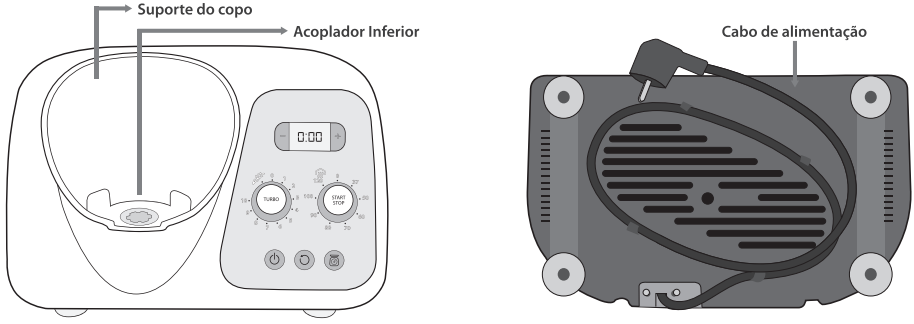


IMPORTANTE
Não use a espátula ou qualquer outro objecto pela abertura da tampa, durante o funcionamento da máquina com o acessório borboleta.
Não utilize o acessório borboleta em velocidades superiores a 3.

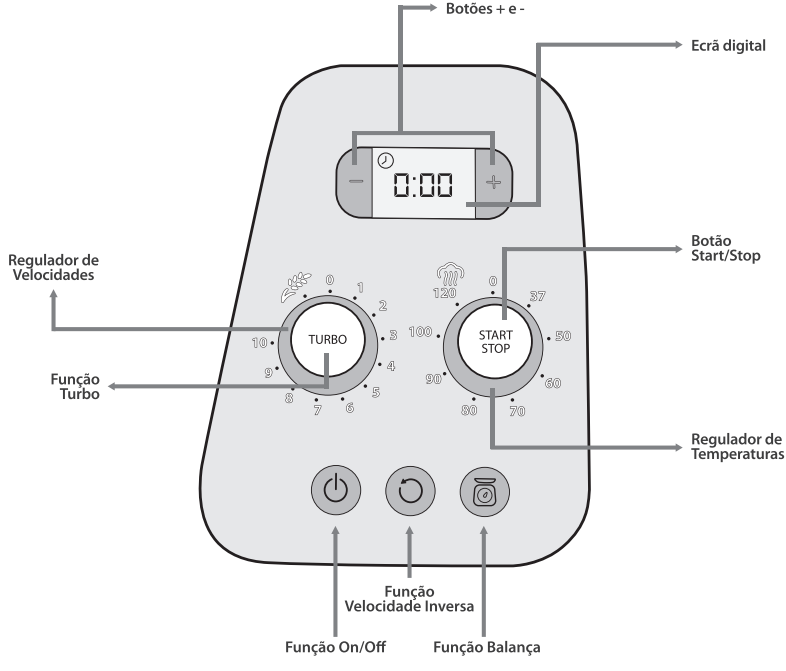
IMPORTANTE
Ao cozinhar com a Máquina de Cozinhar Chef Express, os ingredientes e os líquidos dentro do copo podem aquecer bastante. Por esse motivo, tenha cuidado para que, ao inserir qualquer acessório, não toque nos ingredientes quentes. As peças metálicas em particular, aquecem bastante, representando perigo de queimadura.

FUNCIONAMENTO

Corpo do Aparelho



Painel de Controlo



Botão ON/OFF para ligar e desligar o aparelho:

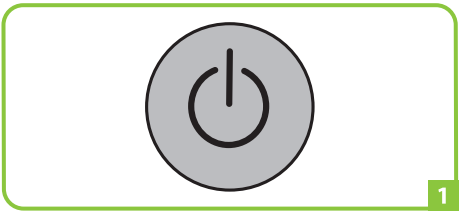
Posicione a máquina sobre uma superfície lisa, limpa, seca, estável e resistente ao calor.

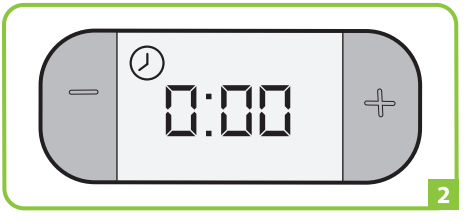
Certifique-se que o aparelho não está perto do fogão ou do lava-loiça.

Desenrole totalmente o cabo de alimentação, ligue a ficha à tomada e ligue o botão ON/OFF, situado no painel da máquina.

Pressione o botão On/Off durante pelo menos 1 segundo para ligar e desligar a máquina. (imagem 1)

O aparelho está agora pronto a ser utilizado. Ao ser ligada, a máquina executa uma verificação automática e acende todas as luzes do painel, emitindo um sinal sonoro. (imagem 2)





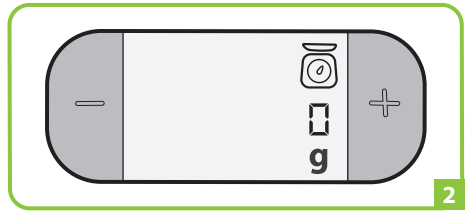
Função velocidade inversa (imagem 3)

Prima o botão "VELOCIDADE INVERSA"(), presente no painel de controlo para inverter o sentido de rotação das lâminas. A função "VELOCIDADE INVERSA" () só funciona nas velocidades 1 a 3 e só pode ser accionada antes de iniciar qualquer programa.
A operação de VELOCIDADE INVERSA () é indicada no visor com o símbolo (imagem 3).
Para desligar a função "VELOCIDADE INVERSA", carregue novamente no botão.
A função "VELOCIDADE INVERSA" () é ideal para mexer cuidadosamente alimentos delicados que não deverão ser cortados.

O uso da função "VELOCIDADE INVERSA" () é descrito nas receitas sempre que necessária a sua utilização.

Função Balança (imagem 1)

A função "BALANÇA" permite-lhe pesar todos os ingredientes directamente no copo e na vaporeira até ao limite de 3000g.
Com o copo colocado no suporte, pressione o botão da função "BALANÇA".
O visor mostrará (imagem 2).
Coloque o primeiro ingrediente e verifique a quantidade no visor.
Se desejar adicionar mais ingredientes, prima novamente o botão da função "BALANÇA" e adicione o ingrediente seguinte.
Repita a operação as vezes que forem necessárias segundo a receita que está a executar e até um peso máximo de 3000g.



IMPORTANTE

Depois de premir o botão da função "BALANÇA" não toque nem encoste nada à máquina de cozinhar.

A margem de erro máxima da balança é de 1,5% sobre o peso utilizado (para 500g).

OUTRAS INFORMAÇÕES IMPORTANTES

A função "BALANÇA" funciona de 5g a 3000g.

Quando estiver a pesar ingredientes utilizando a função "BALANÇA" adicione sempre os ingredientes lentamente pois são necessários dois a três segundos antes que a balança apresente o peso correcto.

Quando adicionar ingredientes utilizando a função "BALANÇA" não adicione mais do que 3000g de cada vez. Se adicionar mais do que 3000g de uma vez o visor indicará uma sobrecarga (erro E15).

Prima sempre em primeiro lugar o botão "BALANÇA" antes de pesar ou de utilizar a balança. Desta forma irá aumentar a precisão da mesma. Tenha cuidado para não deslocar, tocar ou encostar nada à máquina de cozinhar durante o processo de pesagem.

Depois de pressionar o botão "BALANÇA", a máquina de cozinhar permanece no modo de pesagem durante 5 minutos, caso não pressione outro botão ou o botão de velocidade. Depois de 5 minutos o visor retoma ao modo de relógio. Lembre-se que de cada vez que adicionar um ingrediente a quantidade máxima é de 3000g.

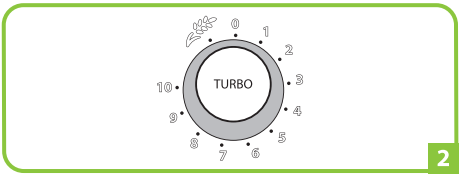
Regulação do Tempo ou Temporizador
(imagem 1)

Pressione os botões "-" e "+" para regular o tempo. Pode definir no mínimo 1 segundo e no máximo 60 minutos. Pressionando continuamente o botão "+", aumentará o tempo de forma incremental. Pressionando ambos os botões "-" e "+" ao mesmo tempo, o contador volta a 00.00.

Programe o tempo de acordo com a receita, usando os botões "-" e "+" , situados junto ao display.

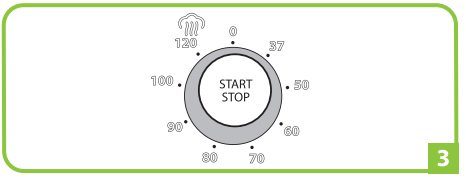
Regulador de Velocidades (imagem 2)

Rode o regulador de velocidade para a direita, para selecionar a velocidade de rotação das lâminas, correspondendo à posição: 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10. Rode para a esquerda para a função Amassar.



Regulador de Temperaturas (imagem 3)

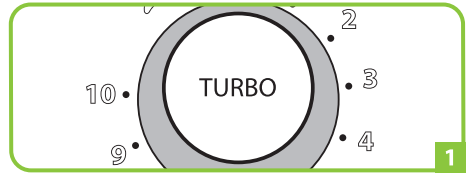
Rode o regulador de temperatura para a direita e selecione a temperatura que necessita para a confecção: 37º/50º/60º/70º/80º/90º/100º/120ºC
A temperatura seleccionada pisca e fixa quando a máquina atingir essa temperatura.



Quando o processo de mistura e a contagem do tempo termina, é emitido um alerta sonoro. É possível programar uma velocidade sem programação de tempo, sendo que a máquina trabalhará durante 1 minuto. Terminado esse tempo, a máquina funciona durante mais 3 segundos e inverte o sentido das lâminas para a remoção do copo.

Função Turbo (imagem 1)

A função Turbo é a opção mais rápida e intensa para triturar/moer/pulverizar e misturar ingredientes. É utilizada principalmente para alimentos como queijo duro, chocolate, grão ou gelo.



Para activar a função Turbo, mantenha o botão Turbo premido.
A função Turbo nunca deve ser usada em conjunto com o acessório Borboleta.

A função Turbo não deve ser utilizada para triturar alimentos quentes, pois corre o risco de saída de salpicos pela abertura da tampa e de queimaduras. Quando tiver seleccionado qualquer nível de velocidade, pode pressionar o botão Turbo para aumentar a rotação das lâminas.

ATENÇÃO: NÃO utilize a máquina com o copo VAZIO.
Nunca levante a tampa do copo antes do fim do programa. Poderá correr riscos de queimaduras graves e salpicos. Após o sinal sonoro, aconselhamos que aguarde sempre alguns instantes para retirar a tampa e/ou o copo.

Função Amassar (Espiga) (imagem 2)

A função AMASSAR reproduz um procedimento especial de amassar (rotação rápida e rotação lenta intercaladas), utilizado no comércio de pastelaria para obter uma massa de boa qualidade.

Este modo é usado para fazer massas lêvedas ou massa para pão. Para activar o modo Espiga coloque o regulador de velocidade nesta posição e prima o botão START.

ATENÇÃO:
Caso não consiga retirar o copo do corpo da máquina no final do programa ou em pausa, pressione o botão de função "VELOCIDADE INVERSA" durante 2 segundos. Este procedimento deverá ser executado com a tampa colocada no copo.

VAPOREIRA

O acessório vaporeira da **Chef Express** permite confeccionar refeições saudáveis cozinhadas a vapor. Muito prático e funcional, com este acessório vai poder preparar rapidamente e de forma saudável todo o tipo de vegetais, peixes (inteiro ou postas), mariscos, carnes e deliciosas sobremesas. Todas as peças que compõem o acessório vaporeira são aptas para lavar na máquina de lavar loiça.

Cuidados a ter antes de usar o acessório Vaporeira

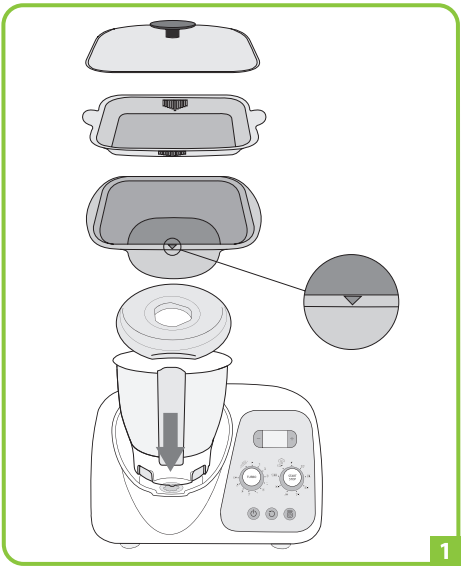
Evite o contacto com o vapor que sai da tampa durante e após a utilização do aparelho.

Sempre que necessário, use um pano para remover a vaporeira.

Quando cozer ingredientes a vapor, certifique-se de que não enche em demasia a vaporeira.

Certifique-se sempre que posiciona a vaporeira correctamente sobre o Copo (seta indicadora de posição para a frente).

Quando utilizar a Máquina de Cozinhar **Chef Express** com ou sem a vaporeira, certifique-se de que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados de forma a prevenir eventuais danos que possam ser causados pelo vapor.



1

O Acessório Vaporeira

A vaporeira é perfeita para cozinhar carne, peixe e legumes ao vapor. Este acessório é constituído por 3 peças: (imagem 1)

IMPORTANTE

Este acessório não deve ser usado no microondas, forno ou outros aparelhos de cozinha. Este acessório foi desenhado para uso único e exclusivo com a Máquina de Cozinhar **Chef Express**.

Deve ser tomado especial cuidado ao usar a vaporeira, pois pode conter vapor ou água quente no seu interior. Se a tampa da vaporeira não for colocada correctamente, o vapor gerado poderá escapar e os alimentos não serão cozinhados adequadamente.

Nunca utilize a vaporeira sem a tampa da vaporeira estar colocada correctamente.

Utilização da Vaporeira

1. Coloque o copo e a tampa sem o copo medidor na máquina e adicione água consoante a quantidade indicada na receita a preparar.

Nota: 30 minutos de confecção a vapor requerem 500g de água. Por cada 15 minutos adicionais será necessário juntar 250g de água extra. O nível de água no copo deve estar sempre abaixo da marcação do nível máximo (MAX 2L).

2. Coloque a base da vaporeira sobre o copo, com a seta indicadora de posição para a frente e o rasgo existente na base da vaporeira virado para trás.

3. À medida que for enchendo a base da vaporeira e o tabuleiro, disponha os alimentos de uma forma não compacta; deverá ser o suficiente para garantir uma distribuição homogénea do vapor gerado e consequentemente uma melhor confecção dos alimentos. Os alimentos deverão ser sempre colocados de modo a que o maior número possível de ranhuras fique a descoberto.

4. Tape o tabuleiro com a tampa da vaporeira. Nunca utilize a vaporeira sem a tampa da vaporeira colocada correctamente.

5. Programe a máquina de cozinhar de acordo com a receita que pretende preparar.

- Os ingredientes começam a ser cozinhados quando a água ferver e o vapor que sai pelo orifício da tampa circular pela base da vaporeira e pelo tabuleiro.
- Para evitar que alimentos como carne, peixe e massas peguem à bandeja de vapor, unte-a antes de os colocar.
- Os tempos de cozedura indicados são aproximados, o tempo de cozedura real depende da qualidade, consistência e tamanho dos ingredientes a confeccionar, bem como das preferências de quem está a cozinhar.

6. Quando os ingredientes estiverem cozinhados:

- Para abrir a vaporeira, segure a tampa pela pega e incline para a frente de modo a que o vapor saia. Deixe que a água da condensação escorra para o interior da Vaporeira, segurando a tampa pela pega, por cima da bandeja de vapor.
- De seguida retire e coloque a tampa da Vaporeira virada ao contrário, sobre a sua superfície de trabalho.
- Levante cuidadosamente o tabuleiro com os alimentos, esperando alguns segundos para que o líquido acumulado escorra para a base da vaporeira. Repita o mesmo procedimento para a base da vaporeira, caso tenha colocado alimentos.
- Tenha atenção que deverá manusear o tabuleiro e a base da vaporeira com todo o cuidado, uma vez que os líquidos retidos podem encontrar-se a temperatura elevada e causar queimaduras se entrarem em contacto com a pele.

AVISO

Tenha atenção ao vapor que escapa pelas aberturas laterais e superiores da vaporeira.

Segure a base da vaporeira apenas pelas pegas laterais.

Segure a tampa da vaporeira apenas pela pega.

Nunca utilize a vaporeira sem a tampa.

Manuseie a tampa da vaporeira de modo a evitar que o vapor e/ou líquidos quentes entrem em contacto com a pele.

Tenha em atenção que, quando retira a vaporeira da tampa do copo, o vapor quente poderá continuar a sair pelo orifício da tampa do copo.

Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando usar a vaporeira e alerte-as para os perigos do vapor.

TABELA INDICADORA DE TEMPOS DE COZEDURA

Para iniciar a função cozedura a vapor, coloque a água no copo, programe a velocidade 2, seleccione a temperatura 120ºC e siga as indicações da tabela seguinte.

LEGUMES	INSTRUÇÃO DE CORTE	QUANTIDADES EM GRAMA	TEMPO DE COZEDURA (EM MINUTOS) SEM PRÉ-AQUECIMENTO
Cenouras	Às rodelas	400g	30'
Feijão-verde	Aos pedaços pequenos	500g	25-30'
Batatas	Aos quartos	500g	25-30'
Courgettes	Às rodelas	440g	25'
Alho-francês	Às rodelas	275g	25'
Abóbora	Aos cubos pequenos	500g	25'
Pimentos	Às tiras	500g	20'
Brócolos	Aos pedaços pequenos	450g	20'
Couve-lombarda	Em juliana	250g	40'
Couve-flor	Pedaços pequenos	500g	30'
Ervilhas	Descascadas	500g	25'
Cogumelos	Inteiros ou aos quartos	350g	20'

Nota: Os tempos indicados dependem da qualidade, frescura dos alimentos e da forma como são cortados.

As confecções devem ser sempre realizadas respeitando as quantidades mencionadas nas receitas. Nunca ultrapasse as quantidades indicadas, pois pode danificar a máquina e prejudicar o resultado final.

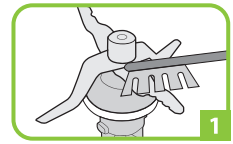
Nota: 30 minutos de confecção a vapor requerem 500g de água. Por cada 15 minutos adicionais será necessário juntar 250g de água extra.

LIMPEZA

- Desligue a máquina e deixe-a arrefecer antes de proceder à limpeza.
- Limpe a "Máquina de Cozinhar **Chef Express**" com um pano húmido e algumas gotas de detergente da loiça e deixe secar posteriormente.
- Não pode limpar a "Máquina de Cozinhar **Chef Express**" com produtos de limpeza, solventes, nem com produtos abrasivos.
- Para evitar danos nas peças internas da máquina, não pode deixar chegar água nem outro tipo de líquidos ao sistema de ventilação.
- Para proceder à limpeza da vaporeira e de todos os seus componentes, lave-os cuidadosamente com água quente e detergente suave. Também pode lavar as peças na máquina de lavar loiça.
- Para limpar, use um pano suave.
- Nunca utilize objectos afiados ou esfregões metálicos, uma vez que podem causar riscos e danos irreparáveis.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outro líquido, nem o coloque debaixo de água corrente.
- Durante a limpeza, preste muita atenção às lâminas, pois estão muito afiadas.
- É recomendada a limpeza do equipamento após cada utilização, bem como a eliminação de todos os vestígios de alimentos.
- É também aconselhável a remoção do vedante da tampa para limpeza individual.
- Lave o interior e o exterior do copo, sem as lâminas, com água quente ou na máquina de lavar loiça.
- Os componentes e acessórios de plástico (tampa, copo medidor, vedantes, espátula, cesto de cozedura e acessório borboleta) podem ser lavados na máquina de lavar loiça, desde que sejam colocados no tabuleiro superior da máquina. Também podem ser lavados com água, sabão e uma esponja ou escova não abrasivas, no entanto não deverão ser imersos em água ou outros líquidos.
- Limpe e lave as lâminas com uma escova debaixo de água corrente, de forma a eliminar todos os resíduos. (imagem 1)
- Pode facilitar a limpeza das lâminas e o interior do copo, enchendo-o com água até cobrir as lâminas e seleccionando o nível de velocidade 8 durante alguns segundos.
- Certifique-se de que os pinos de contacto situados na parte de baixo do copo ficam sempre limpos e secos.
- Se necessário, limpe-os. Recomendamos que proceda à desmontagem das lâminas no copo quando efectuar a respectiva limpeza, especialmente quando for lavado na máquina de lavar loiça.

Como lavar as Lâminas

Para lavar as lâminas, segure-as sempre sob água corrente com as lâminas viradas para cima, conforme indicado na imagem 1. Para facilitar a limpeza use uma escova ou coloque na máquina de lavar loiça.


1

IMPORTANTE

Não mergulhe as lâminas dentro de água durante muito tempo, pois poderá danificá-las.
Deixar as lâminas com resíduos de alimentos ou usar um detergente para a máquina da loiça muito agressivo pode provocar o aparecimento de vestígios de ferrugem.
No entanto, estes vestigios podem ser facilmente removidos com uma escova ou uma solução à base de vinagre.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Este aparelho encontra-se equipado com um sistema electrónico de detecção de eventuais anomalias, como sobreaquecimento do motor, peso em excesso no copo, etc. Na tabela abaixo estão descritas as eventuais anomalias que poderão ocorrer, bem como a forma de as solucionar.

PROBLEMA	INDICAÇÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não inicia.	00.00	Não foi selecionado tempo para a preparação/confecção.	Premir os botões "–" e "+" para programar o tempo conforme indicado na receita.
Aviso no ecrã (com luz e alerta)	TAMPA	Curto-circuito ou circuito aberto.	Colocar a tampa e inserir o copo na máquina conforme instrução da página 10.
Aviso no ecrã (com luz e alerta)	E11	Excesso de corrente. Detecção da corrente de operação do motor superior a 5A.	Pressionar o botão "-".
Aviso no ecrã (com luz e alerta)	E12	Motor congestionado. Velocidade de rotação do motor inferior a 50 rpm por 6 segundos contínuos.	Desligar a máquina. Verificar se algum ingrediente está a bloquear as lâminas e retirar. Pressionar o botão "-".
Aviso no ecrã (com luz e alerta)	E13	Velocidade do motor a exceder 23000 rpm por 6 segundos contínuos.	Desligar a máquina. Pressionar o botão "-".
Aviso no ecrã (com luz e alerta)	E14	Motor não funciona. Detecção de falta de corrente, circuito aberto ou velocidade de rotação do motor inferior a 50 rpm por 6 segundos contínuos.	Desligar a máquina. Aguardar 2 minutos. Pressionar o botão "-".
Aviso no ecrã (com luz e alerta)	E15	Limite máximo de peso no copo ultrapassado (3000g).	Verificar e reduzir o conteúdo do copo.

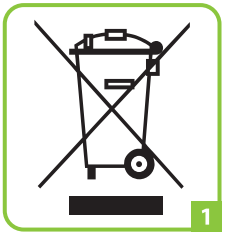
PROBLEMA	O QUE FAZER?
A máquina não inicia.	- Verificar se o aparelho está ligado ao cabo de alimentação. - Ligar o aparelho no botão ON/OFF (consultar pág. 16). - Verificar se o copo e a tampa estão corretamente colocados (consultar pág. 11).
A máquina não aquece.	- Verificar se foi definido um tempo (consultar pág. 18). - Verificar se foi definida uma temperatura (consultar pág. 18). - Verificar se o copo e a tampa estão corretamente colocados (consultar pág. 11).
O copo não sai.	- Sem retirar a tampa, pressionar o botão de função "VELOCIDADE INVERSA" durante 2 segundos.

Caso estas indicações não sejam suficientes e na eventualidade de se deparar com alguma dificuldade associada ao bom funcionamento da sua Máquina de Cozinhar **Chef Express**, por favor contacte a Linha de apoio ao consumidor, pelo telefone **808 250 145**, disponível nos dias uteis das 09h00 às 20h00. Por forma a assegurar um rápido atendimento, antes de contactar a **Linha de Apoio ao Consumidor**, tenha presente o número de série da sua Máquina de Cozinhar **Chef Express**. Este número está situado por baixo da máquina, na placa de características e é composto por 12 dígitos.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E/OU EQUIPAMENTO ELÉCTRICO FORA DE USO

Embalagem

A embalagem é composta por materiais recicláveis. Elimine-a de forma ecológica colocando-a nos contentores apropriados.



Equipamento Eléctrico

Os equipamentos fora de uso não são eliminados com os resíduos domésticos. De acordo com a Directiva CEE 2002/96/CE, o equipamento em fim de vida deve ser entregue num ponto de recolha controlado. Assim, os materiais recicláveis presentes no equipamento seguem para reciclagem e evitam a poluição do meio ambiente. Entregue o equipamento fora de uso num ponto de recolha de equipamentos eléctricos ou num ponto de deposição. Dirija-se ao ponto de informação da empresa de gestão de resíduos mais próxima ou à sua administração local.

Nota: Aconselhamos a conservação da embalagem e respectivos suportes originais para sua utilização no transporte a quando de eventuais ocorrências de Assistência Técnica para uma melhor e correcta preservação da máquina de cozinha **Chef Express**.

DADOS TÉCNICOS

- **Fonte de alimentação:** 220-240V ~ 50/60Hz
- **Consumo:** Máx 1500W, Motor 500W / Aquecimento 1000W
- **Copo:** 2L de capacidade
- **Margem de erro máxima da balança:** 1,5% sobre o peso utilizado (500g).
- **Peso líquido:** 6,6 Kg
- **Peso bruto:** 10,9 Kg
- **Dimensões (mm):** 382 (L) x 320 (P) x 293 (A)
- **Componentes:** Copo, tampa, vedante da tampa, lâminas e vedante das lâminas.
- **Acessórios:** Copo medidor, espátula, acessório borboleta, cesto de cozedura, vaporeira (suporte da bandeja, bandeja e tampa da vaporeira).

Painel de Controlo

- **Tempo:** de 1 segundo até 60 minutos (máximo).
  Até 1 Minuto => de segundo em segundo
  Até 5 minutos => de 10 em 10 seg
  Até 20 minutos => de 30 em 30 seg
  >20 minutos => de minuto a minuto
- **Velocidade:** 10 velocidades + TURBO (de 120 rpm até 7000 rpm)
- **Velocidade inversa:** Vel.1 até Vel.3

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efetua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respetivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.

2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.

3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.

4. Os artigos consumíveis, tais como vedantes, copo medidor, lâmpadas, peças facilmente quebráveis e acessórios não estão cobertos por esta garantia.

5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente eléctrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação eléctrica ou por causas atmosféricas, químicas ou electroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objectos que não façam parte integrante do aparelho.

6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. O direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.

7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efectuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.

8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fábrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.
Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário:

• A apresentação da factura/talão de compra, onde conste (quando possível) o modelo e o número de fabrico do produto.

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

Chef
EXPRESS
pingo doce

Em caso de problemas técnicos

Na eventualidade de se deparar com alguma dificuldade associada ao bom funcionamento da sua Máquina de Cozinhar **Chef Express**, por favor contacte a **Linha de Apoio ao Consumidor**, pelo telefone 808 250 145, disponível nos dias úteis das 09h00 às 20h00. Por forma a assegurar um rápido atendimento, antes de contactar a **Linha de Apoio ao Consumidor**, tenha presente o número de série da sua Máquina de Cozinhar **Chef Express**. Este número está situado por baixo da máquina, na placa de características e é composto por 12 dígitos.

Através desta linha de apoio terá ao seu dispor um técnico especializado que irá esclarecer todas as suas dúvidas e apresentar uma solução adequada para qualquer problema que verifique.

PD2180.00